

# SO4302M1X




Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Kombi-Mikrowelle
Galileo Plattform	Micro combi
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709307738



## Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl
Material	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Classici
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		


## Bedienelemente


			
Display	EvoScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2


## Programme / Funktionen

Garfunktionen	11
---------------	----

## Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze

 Umluft

 Heißluft

 ECO


 Großflächengrill


 Unterhitze


 Pizza

## Mikrowellenfunktionen


 Mikrowelle

 Mikrowelle + Umluft + Ober-  
Unterhitze


 Mikrowelle + Heißluft

 Mikrowelle + Grill

## Sonderfunktionen


 Auftauen nach Zeit

 Hefestufe


 Stone Cooking

 BBQ

 Air-Fry

 Sabbath

## Reinigungsprogramm

 Vapor Clean

## Optionen



**Programmierung der Garzeit** Zeitvorwahl und Garende

**Minutenzähler** Ja

**Tastensperre/Kindersicherung** Ja

**Weitere Funktionen** Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar

**Demo-Mode Showroom-Funktion** Ja

**Schnell-Vorheizung** Ja

## Technische Eigenschaften



**Temperatur min.** 30 °C

**Temperatur max.** 250 °C

**Anzahl der Garebenen** 2

**Anzahl der Beleuchtungen** 2

**Art der Beleuchtung** Halogen

**Leistung der Beleuchtung** 40 W

**Gerätetür** Kontrollierte Türkühlung

**Anzahl aller Türverglasungen** 4

**Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung** Ja

<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Soft-Open Komfort-Öffnungssystem</b>	Ja
<b>Leistung der Oberhitze/Grill</b>	1750 W	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Fixiert
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	1400 W	<b>Abkühlssystem</b>	Kühlgebläse
<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Kaminabzugssystem</b>	Einzel
<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	211x462x401 mm
		<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
		<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung
		<b>Mikrowellen-Sichtfensterschutz</b>	Ja

## Technische Daten / Energielabel



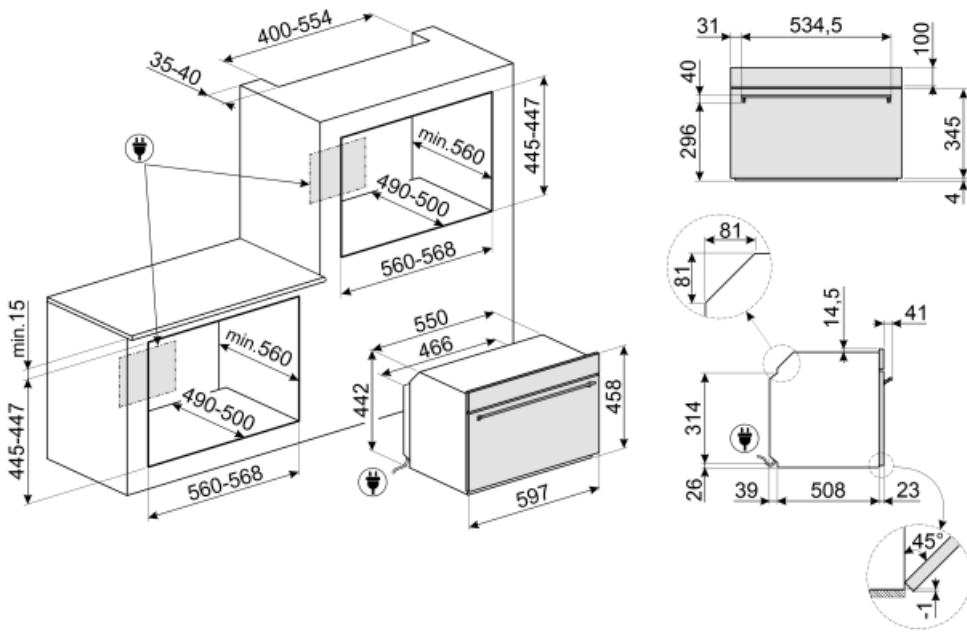
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	40 l	<b>Effektive Mikrowellenleistung</b>	800 W
<b>Anzahl der Garräume</b>	1		

## Serienzubehör

<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)</b>	1
<b>Auflagerost für Fettpfanne</b>	1		

## Elektrischer Anschluss

<b>Spannung</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50 Hz
<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3300 W	<b>Länge Netzkabel</b>	150 cm



---

## Sonderzubehör















---















### AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff  
HxBxT: 445x375x30 mm.



## Symbols glossary (TT)

 <p>BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.</p>	 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>
 <p>Kombinierte Mikrowelle: Dieser Backofen ermöglicht die Kombination von zwei verschiedenen Arten des Garens (traditionell und mikrowellenbetrieben). Kombinierte Backöfen erhöhen die Backmöglichkeiten und bieten gleichzeitig eine maximale Flexibilität</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>	 <p>EVOscreen LCD-Display</p>
 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>	 <p>Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>
 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <p>Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.</p>

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>ECO-Funktion:</b> diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzugeben.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <p><b>Großflächengrill:</b> sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p> |
|  <p><b>Mikrowelle:</b> Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen und Aroma zu verändern. Die Mikrowellenfunktion kann auch mit herkömmlichen Funktionen kombiniert werden, mit allen daraus resultierenden Vorteilen. Ideal für alle Arten von Lebensmitteln.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  <p><b>Mikrowelle + Heißluft:</b> garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p>                                                                                                                                                                    |
|  <p><b>Mikrowelle + Grill:</b> Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  <p><b>Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze:</b> für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.</p>                                          |
|  <p><b>Pizza:</b> spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  <p><b>Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm -</b> die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.</p>                        |
|  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>                                                                                                                           |
|  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  <p><b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>                                                                                                         |
|  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.</p> |  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p>                                                                                                                                                                               |



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Garraumvolumen 41 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.